

COLEÇÃO ARTE NA CULINÁRIA

# BOLOS

## DECORADOS

[www.edminuano.com.br](http://www.edminuano.com.br)

Testadas e  
aprovadas!

*Sugestões criativas!*

Deliciosas novidades para comemorar  
suas festas em grande estilo

Ano I - nº 21 - R\$ 4,90



MINUANO



**MINUANO****EDITORA MINUANO**

RUA: ESTELA BORGES MORATO, 85/111

BAIRRO: LIMÃO / CEP: 02722-000

SÃO PAULO / SP

CX. POSTAL: 16.352 - CEP: 02599-970

SITE: [www.edminuano.com.br](http://www.edminuano.com.br)E-MAIL: [minuano@edminuano.com.br](mailto:minuano@edminuano.com.br)**DIREÇÃO:**

Nilson Luiz Festa

[nilson@edminuano.com.br](mailto:nilson@edminuano.com.br)**ADMINISTRAÇÃO:**

Alexandra Testoni

Liane Bezerra

**EDITORIAL:**

Vera Lúcia P. Morais

**VENDAS:**

Alexandre Alves

Angelo Di Martino

Joel Vicente Festa

Luciana de Oliveira

[vendas@edminuano.com.br](mailto:vendas@edminuano.com.br)**LOGÍSTICA:**

Ednaldo Saturnino

Renato Fernandes Vieira

Ronaldo Gomes da Silva

Edmilson da Silva

**ATENDIMENTO:**

Adriana Barreto

Andreza de Oliveira Pereira

Tel.: (0XX11) 3931-2254

[atendimento@edminuano.com.br](mailto:atendimento@edminuano.com.br)**ASSINATURAS**

Em apoio ao jornaleiro, a Editora Minuano não trabalha com assinaturas.

PROJETO, PRODUÇÃO E PUBLICIDADE



4D EDITORA LTDA.

**DIREÇÃO EDITORIAL:**

Lilian Giusti e Valtier Costa

**REDAÇÃO:**

Luciane Pimentel

**DIREÇÃO DE ARTE:**

Paulo Fernandes e Rosana Munhoz

**ARTE E DIAGRAMAÇÃO:**

Giovana Braido Matheus

**FOTOS:**

Marco Máximo

**PRODUÇÃO:**

Simara Mendes

**TRATAMENTO DE IMAGENS:**

Elaine de Arruda e Rodrigo Akio

**ASSESSORIA:**

Sílvia Militão

Tel.: (11) 5594-6557

e-mail: [redacao@quatrod.com.br](mailto:redacao@quatrod.com.br)

**Publicidade:** Marcio Valiante,  
Adriana Dias, Malvina Waisberg  
e Regina Gasparetto  
**(11) 5583-1992**  
[4dcomercial@uol.com.br](mailto:4dcomercial@uol.com.br)

**IMPRESSÃO E ACABAMENTO:**

Parma

**DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO****PARA BANCAS DE TODO BRASIL:**

Fernando Chinaglia Distribuidora S/A.

Rua Teodoro da Silva, 907 - Grajaú.

CEP 20563-900 - Rio de Janeiro - RJ.

Tel.: (0xx11) 2195-3200

(0xx21) 2195-3200

**OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:**

O estúdio 4D Editora que criou, produziu e realizou este projeto tem inteira responsabilidade sobre a originalidade e autenticidade de seu conteúdo.

**Editorial****Caro leitor,**

**P**odendo ser mais elaborado ou de fácil execução, não importa. Em aniversários, bodas, casamentos, batizados, reuniões com os amigos... Ou seja, quando se trata de festas ou ocasiões especiais, o bolo é o destaque principal da mesa.

Levando em conta o tamanho, formato, decoração e sabor, esta guloseima é imprescindível, agradando as pessoas de qualquer idade. Por isso, mesmo simbólico, o bolo não pode faltar!

Mas para preparar as variadas e deliciosas receitas exibidas neste exemplar, em primeiro lugar, confira se possui todos os ingredientes necessários para a execução do bolo escolhido. Depois, preste atenção nas etapas dos passos e siga as dicas da culinária Isabel Tanabe. Deste modo não tem como errar!

Procuramos variar ao máximo, na combinação das massas, recheios, coberturas e decorações. Assim, você poderá optar pelo bolo que mais tem a ver com o momento a ser comemorado. Sua família e amigos, com certeza, irão agradecer estas deliciosas novidades.

**Sucesso e até a próxima!**

Luciane Pimentel

**Índice**

Bolo cesta .....	04
Bolo com chantilly .....	08
Bolo de nozes decorado com pasta americana .....	12
Bolo trufado em formato de urso .....	16
Tabuleiro de xadrez.....	20
Bolo de laranja com ganache .....	24
Bolo de maçã com creme paris .....	27
Bolo primavera.....	30
Outras receitas.....	33

**PARTICIPOU DESTA EDIÇÃO:****Isabel Tanabe e equipe**

Cursos e encomendas para festas, jantares, almoços e eventos em geral.

Bolos artesanais, doces, salgados, pães e serviço de buffet.

Tels.: (0\*\*11) 2577-3421 / 5072-3111

site: [www.docesisabeltanabe.com.br](http://www.docesisabeltanabe.com.br)e-mail: [isabeltanabe@bol.com.br](mailto:isabeltanabe@bol.com.br)**COLABORAÇÃO:****Chocolate & Cia**

Rua Maceió, 685 - Barcelona

São Caetano do Sul - SP

Tel.: (0\*\*11) 4221-3722

[www.achocolatecia.com.br](http://www.achocolatecia.com.br)



# Bola cesta



criação e execução: ISABEL TANABE  
fotos: MARCO MÁXIMO



## INGREDIENTES:

### PARA A MASSA:

- 6 claras
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar
- 6 gemas
- 12 colheres (sopa) de óleo
- 1 xícara (chá) de chá mate coado
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento



### PARA O RECHEIO:

- ½ k de ameixa sem caroço
- 3 xícaras (chá) de água
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 folhas de loro



### PARA O GLACÊ REAL:

- 3 claras
- Caldo de 1 limão grande
- 750 gr de açúcar de confeiteiro sem amido
- Corante alimentício nas cores: rosa, amarelo e verde



## MODO DE FAZER:



1 Bata as claras em neve.



2 Junte o açúcar e bata.



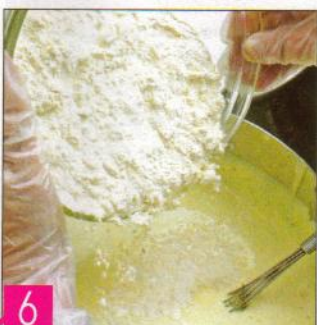
3 Acrescente as gemas e bata.



4 Coloque o óleo e bata.



5 Adicione o chá mate e bata mais um pouquinho.



6 Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo.



7 Coloque o fermento e mexa delicadamente.



8 Divida a massa em duas assadeiras ovais, untadas e enfarinhadas. Leve para assar em temperatura alta.



9 Deixe esfriar e desenforme.



10 Para o recheio, coloque as ameixas numa panela.



11 Adicione o açúcar e a água.

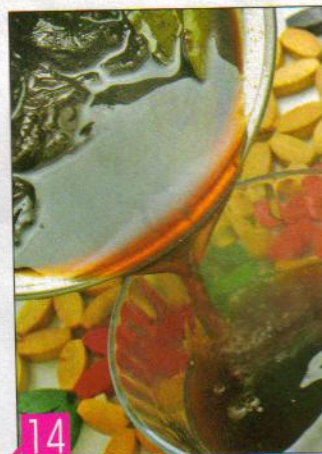




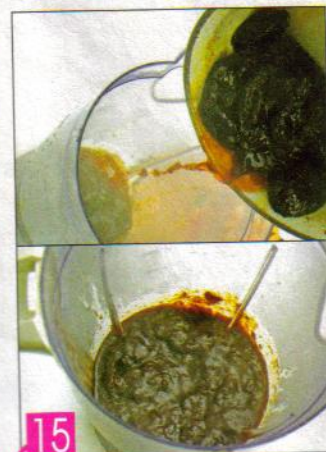
**12** Coloque as folhas de louro.



**13** Leve ao fogo para cozinhar, até amolecer as ameixas.



**14** Reserve 1 xícara (chá) da calda, para regar as massas posteriormente.



**15** A e B Bata as ameixas no liquidificador para formar um creme.



**16** A e B Para o glacê real, coloque na batedeira, as claras, o caldo de limão e o açúcar de confeiteiro sem amido.



**17** Bata por 5 minutos, ou até ficar bem consistente.



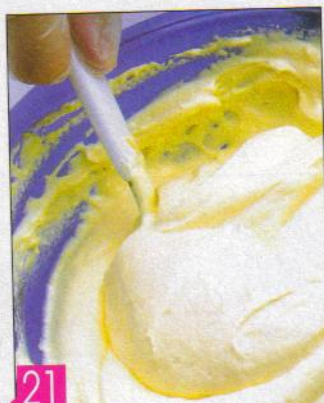
**18** Para a montagem, regue uma das massas com a calda reservada.



**19** Espalhe o recheio.



**20** Sobreponha a outra massa e regue com a calda.



**21** Tinja um pouco do glacê com corante alimentício amarelo.



**22** Usando o auxílio de uma faca sem serra, espalhe uma camada sobre o bolo.



**23** Use o saco de confeitar com bico pitanga para compor tiras verticais em toda lateral do bolo.





**24** Depois, componha pequenas tiras horizontais, formando as tramas da cesta. Aproveite e decore a base do bolo para dar acabamento.



**25** Agora, tinja um pouco do glacê com corante alimentício rosa.



**26** Coloque o glacê num saco de confeitar com bico de pétala.



**27** Use uma base plástica própria para flor, forrada com papel manteiga, para compor as flores.



**28** A, B e C Com o lado menor do bico para cima, componha as pétalas da flor.



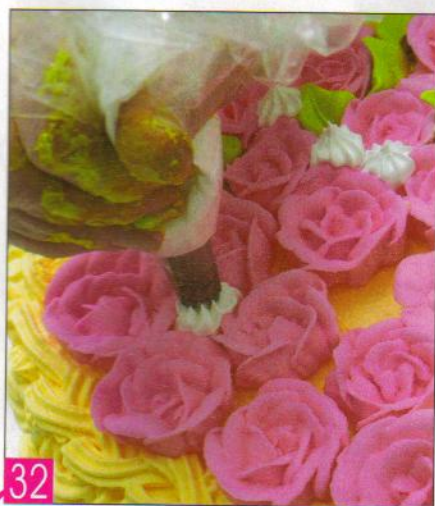
**29** Acomode a flor numa assadeira. Componha várias flores.



**30** Deixe secar um pouco e retire o papel manteiga com cuidado.



**31** A e B Decore o bolo com as flores.



**32** Usando o saco de confeitar com bico pitanga e glacê sem tingir, componha alguns botões entre as flores.



**33** Depois, faça algumas folhas, usando o glacê tingido com corante alimentício verde. Use o saco de confeitar com bico de folha.



**34** Para o miolo dos botões, use o glacê amarelo e um saco de confeitar com bico fino.



# Bolo com chantilly



criação e execução: ISABEL TANABE  
FOTOS: MARCO MAXIMO



## INGREDIENTES:

### PARA A MASSA:

- 3 ovos
- 200 gr de margarina
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de fermento
- 1 colher (sopa) de baunilha
- 1 xícara (chá) de leite



### PARA O RECHEIO:

- 2 latas de leite condensado
- 300 gr de nozes moídas
- 4 gemas
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó



### PARA A COBERTURA DE CHANTILLY:

- 1 litro de creme de leite fresco, gelado



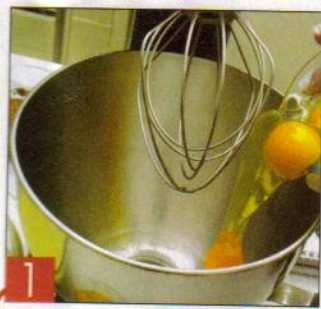
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de baunilha

### PARA REGAR O BOLO:

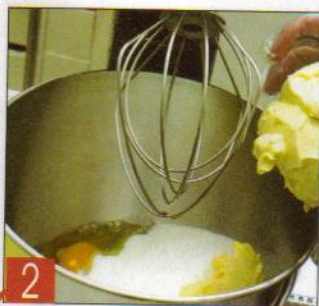
- 1 copo de guaraná



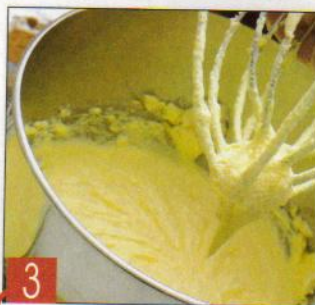
## MODO DE FAZER:



1 Na batedeira, coloque os ovos e o açúcar.



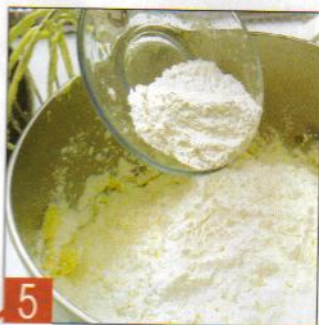
2 Acrescente a margarina.



3 Bata até formar um creme.



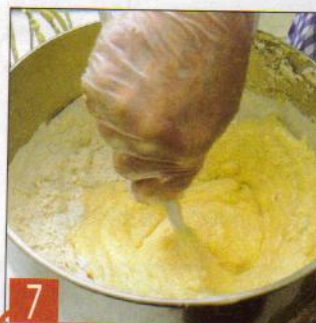
4 Desligue a batedeira e junte a farinha de trigo.



5 Coloque o amido e o fermento.



6 Acrescente a baunilha e o leite.



7 Misture delicadamente.



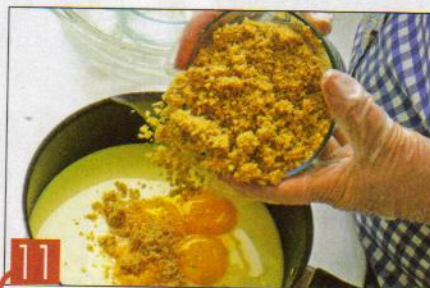
8 Divida a massa em duas assadeiras redondas, untadas e enfarinhadas. Asse em temperatura alta.



9 Para o recheio, coloque o leite condensado numa panela.

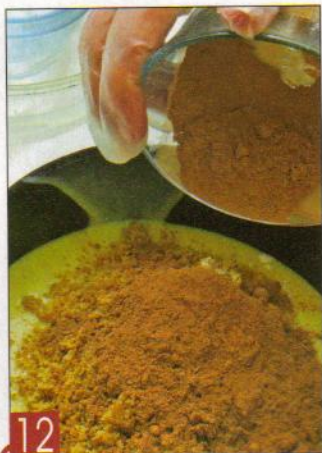


10 Adicione as gemas.



11 Acrescente a nozes moída.





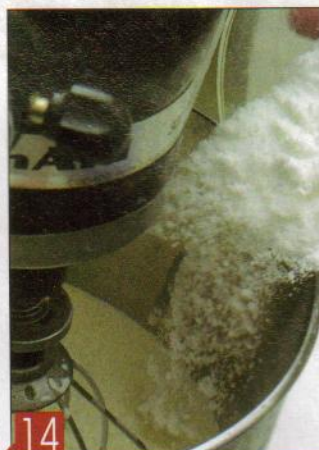
12

Coloque o chocolate em pó e mexa. Leve ao fogo, mexendo até engrossar.



13

Para o chantilly, coloque o leite fresco gelado na batedeira.



14

Adicione o açúcar.



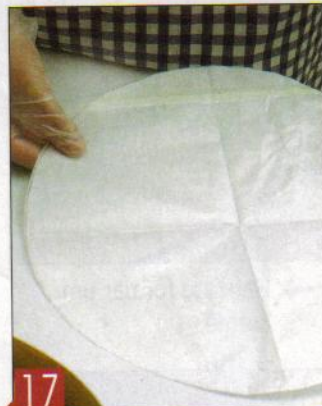
15

Acrescente a baunilha.



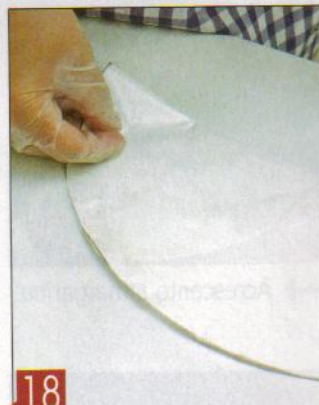
16

Bata bem, até formar o chantilly.



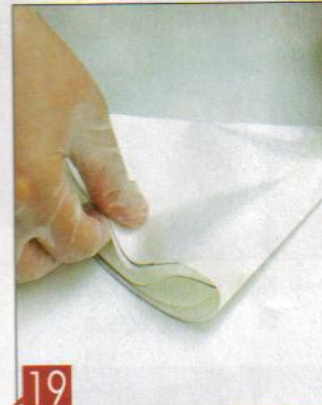
17

Agora, faça o molde para cortar o bolo. Para isso, corte um pedaço de papel com o mesmo tamanho da assadeira.



18

Dobre o papel ao meio.



19

Depois, dobre as laterais para o centro.



20

Arredonde o lado maior do molde, para formar as pétalas da flor.



21

Corte seguindo o risco.



22

Desenforme uma das partes da massa.



23

Regue com guaraná.





24

→ Espalhe o recheio.



25

→ Sobreponha a outra massa.



26

→ Posicione o molde no bolo e prenda com palitos.



27

→ A e B Corte o bolo seguindo o molde.



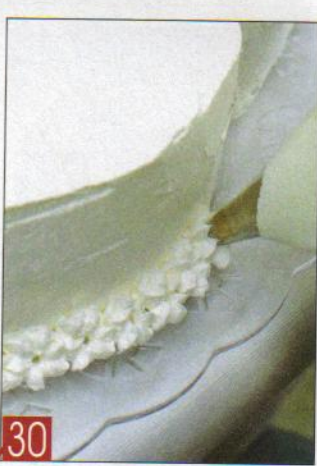
28

→ Regue o bolo com guaraná.



29

→ Com uma faca sem serra, aplique uma camada de chantilly em todo bolo.



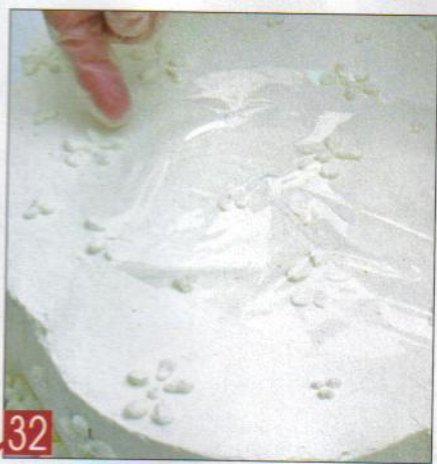
30

→ Coloque um pouco de chantilly num saco de confeitar com bico pitanga e decore as laterais do bolo.



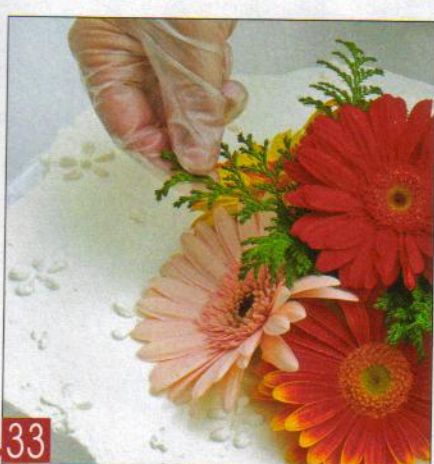
31

→ Usando o saco de confeitar com bico fino, faça pequenas flores em todo o bolo.



32

→ Posicione um pedaço de plástico onde serão fixadas as flores.



33

→ Coloque flores e folhas sem agrotóxico, sobre o plástico, compondo um belo arranjo.



34

→ A e B Finalize a decoração compondo arabescos com chantilly.



# *Bola de nozes decorada com pasta americana*



criação e execução: ISABEL TANABE  
FOTOS: MARCO MÁXIMO



## INGREDIENTES:

### PARA A MASSA:

- 6 claras
- 6 gemas
- 12 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de café solúvel
- 1 colher (sopa) de rum
- 1 xícara (chá) de nozes moídas



### PARA O RECHEIO:

- 250 gr de açúcar
- 8 gemas
- ½ vidro pequeno de leite de coco



### PARA A PASTA AMERICANA:

- ¼ xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de gelatina sem sabor
- 2 colheres (sopa) de gordura vegetal



- 2 colheres (sopa) bem cheias de glucose
- 1 colher (sopa) de essência
- Açúcar de confeitador com amido, para dar consistência à pasta
- Glacê real para decorar, sendo um pouco tingido com corante alimentício verde (ver a receita do glacê real na página 05)

## MODO DE FAZER:



- 1 Comece pela massa. Bata as claras em neve e reserve.



- 2 Em seguida, bata as gemas com o açúcar, até obter uma gemada clara e fofa.



- 3 Desligue a batedeira e acrescente as nozes moídas.



- 4 Dissolva o café solúvel no rum.



- 5 Acrescente à massa.



- 6 Misture bem.



- 7 Junte as claras em neve e misture levemente.



- 8 Divida a massa em duas assadeiras redondas, com 20 cm cada, untadas e enfarinhadas. Leve para assar em temperatura alta.



- 9 Deixe esfriar um pouco e desenforme.



- 10 Para o recheio, coloque o açúcar numa panela.



- 11 Acrescente as gemas.





**12** Acrescente o leite.



**13** Leve ao fogo, mexendo até formar um creme. Deixe esfriar e use.



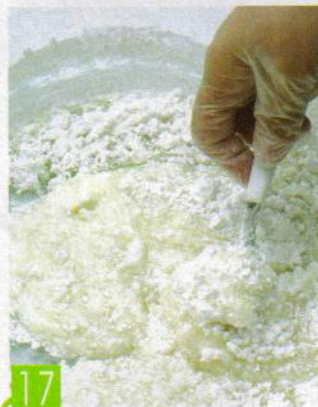
**14** Para a pasta americana, coloque a água e a gelatina numa tigela.



**15** Acrescente a gordura e a glucose. Leve ao microondas ou ao fogo em banho-maria, até derreter a gordura e dissolver a gelatina.



**16** Mexa bem e acrescente a essência.



**17** Vá acrescentando o açúcar aos poucos e mexendo.



**18** A e B Sove até obter uma massa macia, que desgrude das mãos.



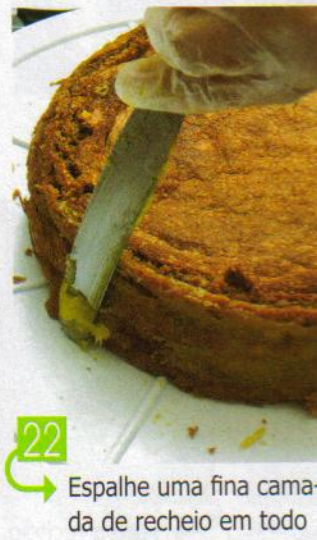
**19** Para montar, corte as sobras de umas das partes da massa.



**20** Acomode o recheio.



**21** Sobreponha a outra massa e corte as sobras.



**22** Espalhe uma fina camada de recheio em todo bolo.



**23** Abra a pasta americana com o rolo, polvilhando açúcar de confeiteiro.





**24** Cubra o bolo com a massa e corte as sobras.



**25** Ajeite com cuidado.



**26** Abra as sobras de pasta americana com o rolo e corte 2 flores, usando um cortador apropriado.



**27** Marque o centro de cada pétala com a ponta de uma esteca.



**28** Sobreponha as flores, intercalando a posição das pétalas. Pressione o centro das flores com um boleador. Faça isso sobre uma esponja.



**29** Componha várias flores e reserve.



**30** Coloque um pouco de glacê num saco plástico e corte a ponta. Decore o bolo, compondo arabescos.



**31** Componha laços de cetim e fixe no bolo, usando glacê.



**32** Faça uma bolinha com a pasta americana e fixe no centro do bolo. Decore as laterais com glacê verde, formando as folhas.



**33** Sobreponha as flores para decorar.



**34** A e B Aproveite e decore as laterais do bolo.



# Bolo trufado em formato de urso



criação e execução: ISABEL TANABE  
FOTOS: MARCO MÁXIMO



## INGREDIENTES:

### PARA A MASSA:

- 8 claras
- 8 gemas
- 3 xícaras (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de água quente
- 2 xícaras (chá) de óleo
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de chocolate em pó
- 2 colheres (sopa) de fermento



### PARA A TRUFA:

- ½ k de chocolate meio amargo
- ½ k de chocolate branco
- 1 ½ lata de creme de leite



### PARA REGAR O BOLO:

- 1 xícara (chá) de leite
- 100 g de chocolate ao leite



### PARA DECORAR:

- 2 gotas de chocolate branco
  - Glacê real branco e tingido com corante alimentício nas cores: bege, vermelho, amarelo claro, amarelo escuro e laranja
- (Veja a receita do glacê real na página 05)



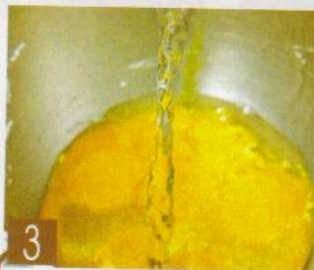
## MODO DE FAZER:



1 Bata as claras em neve e reserve.



2 Depois, coloque as gemas na batedeira.



3 Adicione a água, o açúcar e o óleo.



4 Bata para homogeneizar. Reserve.



5 Num recipiente, coloque a farinha de trigo, o chocolate e o fermento. Misture.



6 Coloque a mistura da batedeira e mexa.



7 Junte as claras em neve e misture delicadamente.



8 Divida a massa em duas assadeiras retangulares grandes, untadas e enfarinhadas. Asse em temperatura alta.



9 Para o recheio e a cobertura, derreta os chocolates no microondas ou em banho-maria.



10 Misture os chocolates e mexa bem.





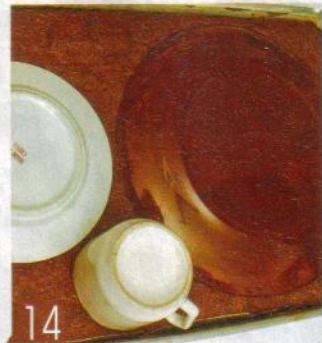
**11** Junte o creme de leite e mexa. Deixe esfriar e use.



**12** Para a calda, ferva o leite e junte o chocolate.



**13** Mexa até derreter completamente o chocolate. Deixe esfriar e use.



**14** Para formar o urso, use como molde: um prato para o corpo, um pires para a cabeça e uma xícara para as orelhas. Faça isso nas duas massas.



**15** A e B Corte usando uma faca.



**16** Desenforme o bolo com cuidado e monte as partes do urso.



**17** Regue com a calda.



**18** Espalhe uma camada do recheio.



**19** Sobreponha a outra massa.



**20** Corte um pedaço de bolo para formar o focinho. Fixe na cabeça, aplicando trufa.



**21** Coloque a trufa restante num saco de confeitar com bico pitanga e vá compondo bolinhas para decorar todo o urso. Decore das laterais para o centro.



**22** Reserve o focinho.





23

A e B Depois, decore as laterais do bolo.



24

Para os olhos, fixe duas gotas de chocolate branco.



25

Decore as laterais dos olhos com trufa. Use um saco de confeitar com bico fino.



26

Faça uma bolinha com glacê branco em cada olho, para dar luminosidade.



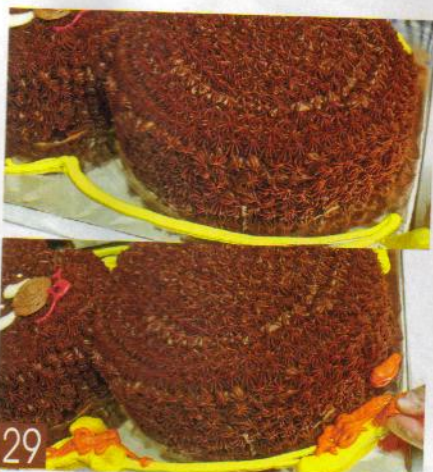
27

Decore o focinho com glacê marrom, usando um saco de confeitar com bico fino.



28

Para a boca, use o glacê vermelho.



29

A e B Para decorar as laterais do prato do bolo, aplique alternadamente os glacês: laranja, amarelo claro e amarelo escuro.



30

Espalhe os glacês com uma faca, para formar o efeito desejado.



31

Faça um laço de cetim amarelo e posicione no pescoço do urso para finalizar a decoração.



# Tabuleiro de xadrez



criação e execução: Isabel Tanabe  
fotos: Marco Máximo



## INGREDIENTES:

### PARA A MASSA:

- 6 ovos
- 300 gr de margarina
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 colheres (sopa) rasa de fermento
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 2 colheres (sopa) de café solúvel



### PARA ESCURECER METADE DA MASSA:

- ½ xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (chá) de canela em pó



### PARA O RECHEIO:

- ½ litro de leite
- 200 gr de chocolate ao leite
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo



### PARA O GLACÊ:

- 300 gr de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- ½ xícara (chá) de chocolate em pó

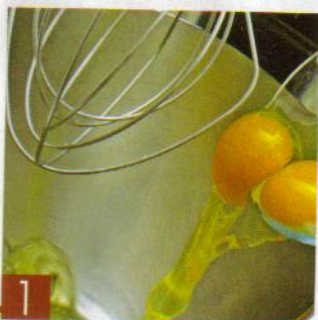


### PARA AS PEÇAS DO XADREZ:

- 150 gr de chocolate branco
- 150 gr de chocolate meio amargo



## MODO DE FAZER:



1 Coloque os ovos na batedeira.



2 Acrescente o açúcar.



3 Adicione a margarina e bata, até obter um creme.



4 Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo.



5 Coloque o fermento.



6 Dilua o café solúvel no leite morno.



7 Despeje na massa.



8 Mexa delicadamente para homogeneizar.





**9** Coloque metade da massa numa assadeira retangular untada e enfarinhada.



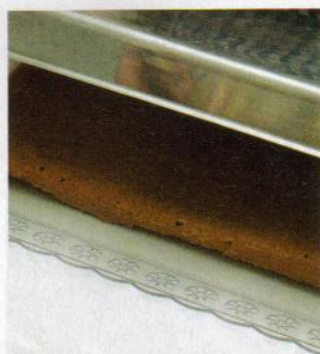
**10** Na outra metade da massa, acrescente o chocolate em pó e a canela.



**11** Misture bem.



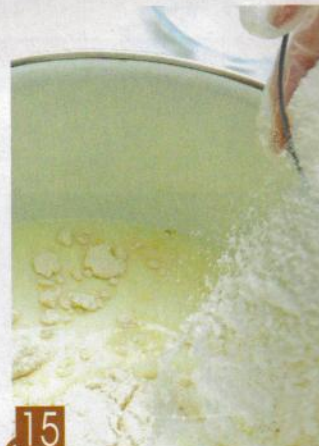
**12** Coloque numa assadeira retangular, untada e enfarinhada. Asse as massas em temperatura alta.



**13** Deixe esfriar um pouco e desenforme com cuidado.



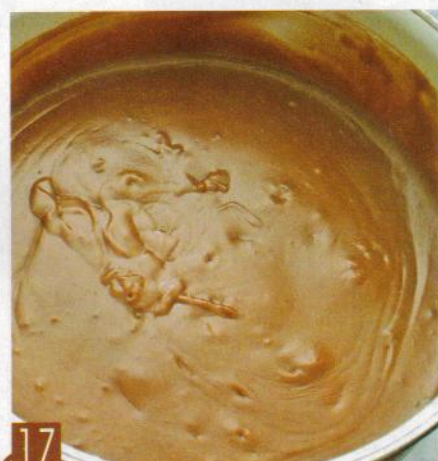
**14** Para o recheio, coloque o leite numa panela.



**15** Adicione a farinha de trigo e o açúcar.



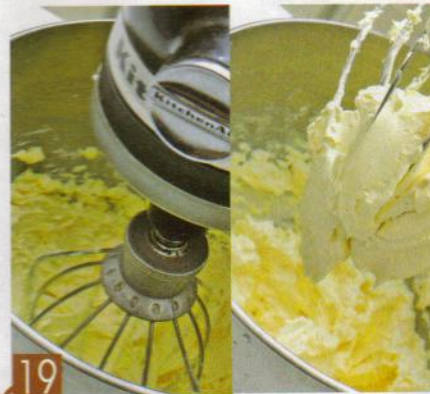
**16** Acrescente o chocolate ao leite.



**17** Leve ao fogo, mexendo até engrossar. Deixe esfriar e use.



**18** Para o glacê, bata a manteiga na batedeira, até obter um creme.



**19** A e B Continue batendo e vá adicionando o leite condensado aos poucos, até obter um creme homogêneo.





20

Em metade do glacê, acrescente o chocolate em pó e bata para misturar.



21

Para montar, espalhe o recheio sobre uma das massas.



22

Sobreponha a outra massa e corte as sobras, deixando o bolo com 28 cm x 28 cm.



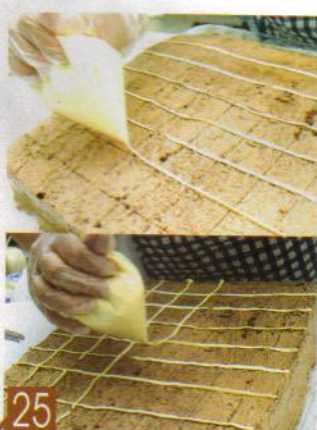
23

Usando uma faca sem serra, espalhe o glacê com chocolate em todo o bolo.



24

Com uma régua, divida o bolo em 8 partes verticais e 8 horizontais, para compor o tabuleiro do xadrez.



25

A e B Com o glacê sem chocolate, contorne as separações do tabuleiro. Use um saco plástico com a ponta cortada.



26

A e B Preencha os quadradinhos do tabuleiro, alternando as cores dos glacês.



27

Para as peças do jogo, derreta o chocolate meio amargo no microondas ou em banho-maria.



28

Disponha o chocolate nas forminhas de peças de xadrez. Leve à geladeira para endurecer o chocolate, até que as forminhas fiquem esbranquiçadas.



29

Desenforme com cuidado e fixe as partes das peças com um pouco de chocolate derretido.



30

Repita os passos 27 a 29, para compor as peças com chocolate branco. Decore o bolo.



# Bolo de laranja com ganache



CREAÇÃO E EXECUÇÃO: ISABEL TANABE  
FOTOS: MARCO MANTO



## INGREDIENTES:

### PARA A MASSA:

- 4 claras
- 1 ½ xícara (chá) de açúcar
- 4 gemas
- ½ xícara (chá) de suco de laranja
- ½ xícara (chá) de margarina amolecida



- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) rasa de fermento
- 1 colher (sopa) de casca de laranja ralada

### PARA O RECHEIO:

- 1 lata de creme de leite
- 200 gr de chocolate ao leite picado



### PARA DECORAR:

- Balas de goma, coloridas



## MODO DE FAZER:



- 1 Comece batendo as claras em neve.



- 2 A e B Continue batendo e junte o açúcar e as gemas.



- 3 Acrescente a margarina amolecida.



- 4 Coloque o suco de laranja.



- 5 Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo.



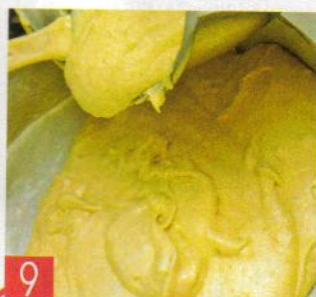
- 6 Adicione o fermento.



- 7 Coloque as raspas da casca de laranja.



- 8 Misture delicadamente.



- 9 Coloque a massa numa assadeira redonda, com 25 cm de diâmetro, untada e enfarinhada.



- 10 Asse em temperatura alta.



- 11 Deixe esfriar e desenforme com cuidado.



- 12 Para o recheio, aqueça o creme de leite em banho-maria, sem deixar ferver.





**13** A e B Acrescente o chocolate, mexendo até dissolver.



**14** Coloque na tigela da batedeira e bata por 2 minutos, para obter um creme.



**15** Deixe esfriar e use.



**16** Para montar, use uma faca e faça orifícios em todo o bolo.



**17** Coloque um pouco do ganache num saquinho plástico e corte a ponta.



**18** A e B Preencha os orifícios do bolo com ganache.



**19** A e B Cubra o bolo com o restante do ganache.



**20** A e B Com um garfo, faça pequenos traços verticais e horizontais para decorar todo o bolo, formando uma textura.



**21** Nas laterais faça movimentos irregulares.



**22** Abra uma bola de goma laranja com o rolo, deixando-a bem fina. Enrole para formar o miolo da flor.



**23** Depois, abra três balas amarelas para compor as pétalas da flor.



**24** Vá acomodando as pétalas ao redor do miolo, para formar a flor. Corte o excesso da base da flor.



**25** Para as flores menores, abra a bola com o rolo e corte usando um cortador apropriado.



**26** Abra a bola verde e corte usando o cortador em formato de folha.



**27** Componha várias folhas e flores coloridas.



**28** A e B Acomode as flores e folhas sobre o bolo para decorar.



# Bola de maçã com creme parís



criação e execução: ISABEL TANABE  
fotos: MARCO MÁXIMO



## INGREDIENTES:

### PARA A MASSA:

- 1 xícara (chá) de açúcar mascavo
- ½ xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 2 maçãs raladas
- 1 colher (chá) de canela em pó
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de leite
- 1 colher (sobremesa) de fermento
- 1 colher (chá) de bicarbonato

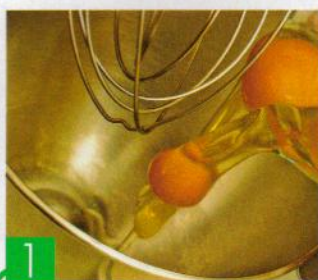


### PARA O RECHEIO:

- 250 gr de manteiga ou margarina
- 250 gr de chocolate em pó
- 4 colheres (sopa) de doce de leite
- 3 colheres (sopa) de rum

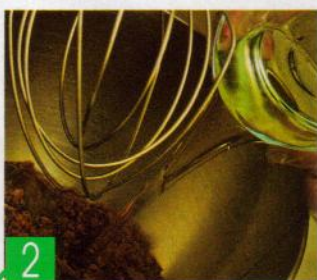


## MODO DE FAZER:



1

Na batedeira, coloque os ovos e o açúcar.



2

Acrescente o óleo.



3

Junte a maçã ralada e bata para homogeneizar.



4

Desligue a batedeira e adicione a farinha de trigo.



5

Coloque a canela em pó.



6

Acrescente o fermento e o bicarbonato.



7

Junte o leite.



8

Misture delicadamente.



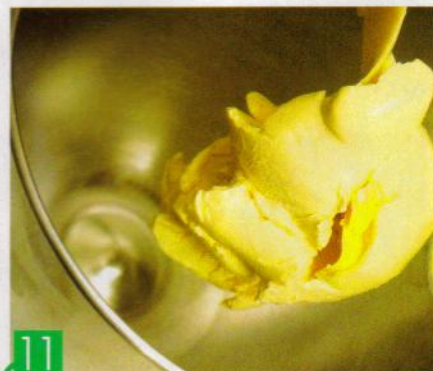
9

Divida a massa em duas assadeiras redondas, untadas e enfarinhadas. Leve para assar em temperatura alta.



10

Deixe esfriar e desenforme com cuidado.



11

Para o recheio, bata a manteiga na batedeira.





12

Continue batendo e coloque o chocolate em pó.



13

Acrescente o doce de leite e bata.



14

Junte o rum e bata até obter um creme macio. Deixe na geladeira até ficar consistente.



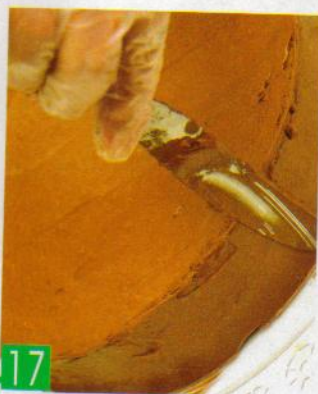
15

Para montar, espalhe uma camada de creme sobre o bolo.



16

Sobreponha a outra massa.



17

Espalhe uma camada de creme em todo o bolo, usando uma faca sem serra.



18

Para cada xícara (chá) que restou de creme, acrescente 2 colheres (sopa) de margarina. Bata na batedeira, até ficar bem firme, para compor as flores.



19

Coloque o creme no saco de confeitar com bico de rosa e componha as pétalas da flor. Faça isso sobre pequenos pedaços de bolo.



20

Faça várias flores e decore o bolo. Depois, componha folhas, usando o bico apropriado.



21

A e B Com o bico pitanga, decore as laterais do bolo.







CRIAÇÃO E EXECUÇÃO: ISABEL TANABE  
FOTOS: MARCO MAXIMO

# Bola primavera

## INGREDIENTES:

### PARA A MASSA:

- 6 ovos
- 9 colheres (sopa) de açúcar
- 9 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de fermento



### PARA REGAR O BOLO:

- 1 copo de guaraná



### PARA O RECHEIO:

- 2 latas de leite condensado, cozidas na panela pressão por 25 minutos

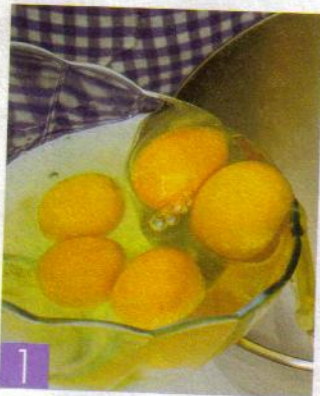


### PARA A COBERTURA DE MARSHMALOW:

- 1 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de água
- ½ xícara (chá) de glucose
- 2 claras batidas em neve
- Corante alimentício nas cores: amarelo, azul, rosa, laranja, lilás, verde e vermelho







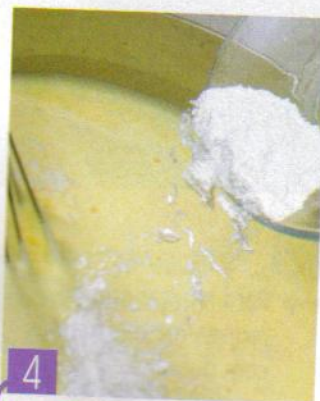
1 Na batedeira, bata os ovos por 5 minutos.



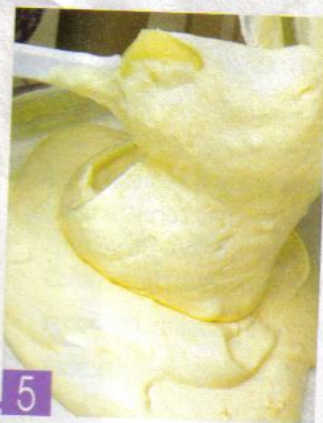
2 Junte o açúcar e bata por mais 3 minutos.



3 Desligue a batedeira e acrescente a farinha de trigo.



4 Coloque o fermento e misture levemente.



5 Divida a massa em duas assadeiras retangulares, com 30 cm X 20 cm, untadas e enfarinhadas. Leve para assar em temperatura alta.



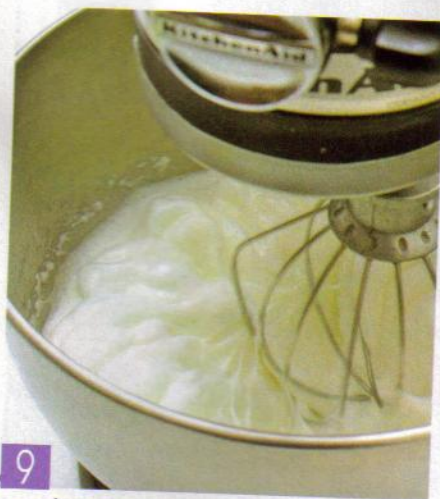
6 Deixe esfriar um pouco e desenforme os bolos com cuidado.



7 Para o marshmallow, coloque o açúcar numa panela.



8 Acrescente a água e a glucose. Leve ao fogo para ferver por 3 minutos.



9 À parte, bata as claras em neve, até ficar bem consistente.



10 Continue batendo e vá, aos poucos, despejando a calda fervendo.



11 Bata por mais 5 minutos, ou até ficar bem firme.





**12** Para montar o bolo, regue uma das massas com guaraná.



**13** Espalhe o doce de leite.



**14** Sobreponha a outra massa.



**15** Umedeça com guaraná.



**16** A e B Com uma faca, espalhe uma camada de marshmallow em todo o bolo.



**17** Divida o restante do marshmallow em 8 saquinhos plásticos. Tinja com corante alimentício nas cores: amarelo, laranja, lilás, azul, rosa, verde e vermelho. Deixe um sem tingir.



**18** A e B Misture bem para deixar a cor uniforme. Corte a ponta de cada saquinho plástico e decore o bolo.



**19** Comece decorando a base do bolo com o marshmallow sem tingir.



**20** A, B e C Faça flores coloridas.



**24** A e B Componha os detalhes entre as flores com o marshmallow tingido de verde.





# Outras receitas

POR: ISABEL TANABE

## BOLO TRADICIONAL

### INGREDIENTES

#### Para a massa:

- 4 ovos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de fécula de batata
- 1 colher (chá) de fermento

#### Modo de preparo:

Bata os ovos com o açúcar, até obter uma gemada bem fofa. Acrescente a farinha, a fécula de batata, o fermento e misture levemente. Coloque em duas assadeiras redondas, untadas e enfarinhadas. Asse em temperatura alta.

#### Para o recheio:

- ½ litro de leite
- 3 gemas
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de baunilha
- ½ lata de creme de leite

#### Modo de preparo:

Leve ao fogo o leite, o açúcar, o amido e as gemas, mexendo até engrossar. Retire do fogo, adicione a baunilha e o creme de leite. Misture bem e deixe esfriar.

Recheie o bolo com este creme

e com pêssegos em calda picadinhos.

#### Para a cobertura:

- 4 claras
- 2 xícaras (sopa) de açúcar

#### Modo de preparo:

Coloque os ingredientes em uma tigela e mexa. Leve ao fogo em banho-maria, mexendo até que a mistura aqueça. Bata na batedeira, até esfriar. Cubra e decore o bolo.

## BOLO VERDE

### INGREDIENTES

#### Para a massa:

- 1 xícara (chá) de água quente
- 1 caixinha de gelatina de limão
- 3 ovos
- 150 gr de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de fermento

#### Modo de preparo:

Dissolva a gelatina na água quente e reserve. Bata os ovos com a margarina e o açúcar, até obter um creme. Junte a farinha, o amido, o fermento e a gelatina derretida. Misture bem. Leve para assar em uma fôrma com buraco no centro. de servir.

#### Para a cobertura:

- 1 lata de leite condensado
- ½ xícara (chá) de caldo de limão
- Casca de limão ralada para polvilhar

#### Modo de preparo:

Misture o leite condensado e o caldo de limão. Espalhe sobre o bolo e polvilhe um pouco de casca de limão ralada.

## BOLO DE CHOCOLATE BRANCO

### INGREDIENTES

#### Para a massa:

- 2 xícaras (chá) de açúcar mascavo
- 4 gemas
- 3 colheres (sopa) bem cheias de margarina
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de fécula de batata
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 colher (sopa) de fermento
- 150 gr de chocolate branco picado
- 4 claras, batidas em neve

#### Modo de preparo:

Bata as gemas com o açúcar e a margarina, até obter um creme. Adicione a farinha, a fécula, o fermento e o leite. Misture bem. Acrescente o chocolate picado e as claras em neve, misture levemente. Coloque a massa numa



# Outras receitas

Por: ISABEL TANABE

assadeira untada e enfarinhada.  
Asse em temperatura alta.

## Para o recheio e a cobertura:

- ½ litro de leite
- 6 colheres (sopa) de açúcar
- 3 gemas
- 3 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 100 gr de chocolate branco derretido
- ½ xícara (chá) de creme de leite
- 2 colheres (sopa) de conhaque
- 100 gr de manteiga

## Modo de preparo:

Leve ao fogo o leite, o açúcar, as gemas e a farinha, mexendo até engrossar. Retire do fogo, junte o chocolate derretido, a margarina, o creme de leite e o conhaque.

Bata até esfriar.

Recheie e cubra o bolo com este creme. Decore com raspas de chocolate branco e cerejas.

## BOLO ROSA

### INGREDIENTES

#### Para a massa:

- 4 gemas
- 200 gr de margarina
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (sopa) de farinha de trigo
- ½ xícara (chá) de groselha
- 1 xícara (chá) de amido de milho
- 1 colher (sopa) de fermento
- 4 claras, batidas em neve

#### Modo de preparo:

Bata as gemas, o açúcar e a margarina, até obter um creme. Junte a farinha de trigo, a groselha, o amido de milho, o fermento e

misture delicadamente. Coloque as claras em neve e misture bem. Despeje a massa numa assadeira untada e enfarinhada. Leve para assar em temperatura alta.

#### Para o recheio:

- 1 pote de geléia de morango

#### Para a cobertura:

- 250 gr de gordura hidrogenada
- 750 gr de açúcar de confeiteiro, com amido
- ½ xícara (chá) de groselha

#### Modo de preparo:

Misture os ingredientes e bata, até obter um creme bem fofo. Cubra e decore o bolo.

PERÍODO INTEGRAL • DO BERÇÁRIO À PRÉ-ESCOLA • ENSINO FUNDAMENTAL EM 2006



## EERI VITÓRIA-RÉGIA

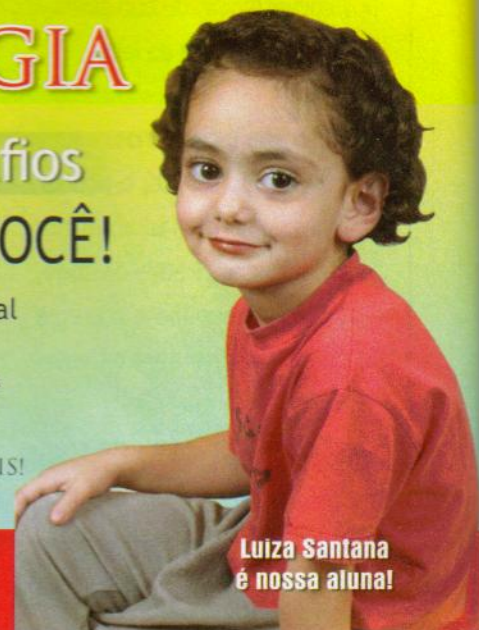
A criança vencendo desafios  
UMA ESCOLA FEITA PARA VOCÊ!

Desde 1986 temos por objetivo criar condições para o desenvolvimento integral das crianças, estimulando cada capacidade: física, afetiva, cognitiva, ética, estética, de relação interpessoal e inserção social, considerando as diferentes habilidades, interesses e maneiras de aprender.

VENHA NOS VISITAR! CONHEÇA NOSSA PROPOSTA E NOSSOS PREÇOS PROMOCIONAIS!

[www.escolavitoriaregia.com.br](http://www.escolavitoriaregia.com.br)

Rua Conde Ernesto Carneiro, 100 – Jardim Aeroporto  
Tel.: (11) 5031 2261 – Mantemos convênios com empresas



Luiza Santana  
é nossa aluna!



# DIANA, ISABEL E MÔNICA TANABE



**ENCOMENDAS PELOS TELEFONES:  
(0\*\*11) 2577-3421/5072-3111**

